



力爭上游

材料

草蝦8隻、豬絞肉200公克、柑桔水240公克、蔥末、鹽、酒、胡椒粉、香油、太白粉各少許，裝飾魚材料有黑豆16顆、胡蘿蔔、香菜少許。

做法

1. 草蝦去頭、腸泥洗淨，調味。
2. 絞肉、蔥末、香油、鹽、胡椒粉、太白粉拌勻，包上蝦成小魚形狀，放蒸鍋用大火蒸10分鐘取出排盤。
3. 柑桔水煮滾，加少許糖、香油煮開勾芡淋在小魚身上。